Au menu aujourd’hui

À l'instar de nombreuses autres activités qui se déroulent dans l'espace, manger nécessite l'application de certaines précautions. Pendant qu'ils sont en orbite autour de la Terre, les astronautes vivent et travaillent dans un environnement de microgravité. En conséquence, les miettes et les aliments secs (comme les poudres et les condiments) flottent et risquent de contaminer le milieu s’ils ne sont pas confinés.

Plusieurs solutions pratiques s'offrent aux astronautes pour relever les défis que pose l’alimentation en impesanteur.

*- extrait du site de l’Agence spatiale canadienne*

* *Votre tâche -*

Vous devez planifier vos repas ainsi que les collations pour votre mission de 3 jours.

* *Critères d’évaluation -*
* Planifier un menu pour 3 jours, incluant un déjeuner, un diner, un souper ainsi que 3 collations et breuvages pour chaque jour.
* Il faut tenir compte du fait qu’il n’y a aucun four ni réfrigérateur en espace, donc préparer vos repas en fonction des outils qui seront à votre disposition lors de votre mission.
* Assurez-vous de planifier des repas bien équilibré, c’est-à-dire que chaque repas doit inclure de la nourriture contenant les 4 groupes alimentaires.
* Comme mentionner ci-dessus, votre nourriture ne peut pas s’échapper facilement dans l’air de la cabine de la navette spatiale. Faites donc attention à la façon dont vos repas seront préparés, emballés et servis.
* Créez votre menu dans un document Word. Vous devrez ensuite l’envoyer par courriel pour le remettre au plus tard, ce vendredi.

*- Ressources -*

agence spatiale canadienne :

<http://www.asc-csa.gc.ca/fra/default.asp>

agence spatiale européenne :

<http://www.esa.int/esaKIDSfr/index.html>